



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LİMONLU DONDURMA

4 adet küçük limon
3 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı salep
1 yemek kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Derin bir tencerede salep, süt ve şekeri çırpın ve kaynatın. 2-3 dakika kaynadıktan sonra altını kapatıp ara ara çırpın, karışım soğumalı. Ayrı bir kapta 4 limon kabuğu rendelenir ve üzerine limonların suyu sıkılır, 1 yemek kaşığı şeker ve yarım çay kaşığı zerdeçal katılır ve karıştırılır. Bu sırada soğuyan sütlü salep karışımına limon aromalı karışım eklenir ve iyice çırpılır. Çırpma işlemi sonrası pürüz kalmadığına emin olunca dondurma buzluğa kaldırılır ve her 1 saatte bir çıkarılıp mikserden geçirilir. Yaklaşık 4 saatin sonunda dondurma tam kıvamını almış ve çırpılamayacak hale gelmiş olur. İşte bu dondurmamız hazır demektir.

